Faue piene.

Omi le faue amoglio/ Et quando sono bene a-
moglie fendile vn pocho da quello canto
ch̃ non sono negre/ & caccia fo͂r pian pia-
no le faue dentro ch̃ no͂ se rompa la sco͂-
za/ Et dapoi togli de le amandole bianche
& nette/ & pistale molto bene co͂ vn pocha
dacqua rosata acciò ch̃ non facciano olio/
Et poniui assai zuccharo/ Et di questa ma-
teria impie le ditte scorze di faue/ & poi
restringille i seme ch̃ parano faue mezo
cotte/ & ponile a scaldar i vna pignatta/ o
padella/ ó altro vaso doue no͂ sia ne acqua
ne altra cosa/ guardandole ch̃ no͂ ardesse-
no/ Et mitti le dette faue in scudelle a-
giongendoui di sopra vn pocho di brodo di
carne caldo/ co͂ vn pocho di petrosillo tagla-
to menuto co͂ vn pocho de cipolle frutte &
tagliate menute/ & dapoi vn pocho di spe-
tie dulci/ Et achi no͂ piaceno le cipolle no͂ le pogne.

Menestr̃ de seme de canepa.

Er fare duduci menestre pigla vna libra di
seme de canipa/ Et nettalo & fallo bollire
in vna pignatta tanto ch̃ se commici ad
aprir̃/ & dopoi togli vna libra de mando-
le bianche/ & ben piste/ & mitti co͂ esse il-
detto seme/ & pistalo molto bene/ & giun-
gendoui vna mollicha di pane/ Et di spe-
tiera queste cose co͂ brodo di carne ó di pol-
lo magro & passala per la stamegnia/ Et
ponila abollir̃ i vna pignatta sopra labrascia
longi dal focho uoltando spesso uolte col-
cocchiaro/ Dapoi mettigli meza libra di
zuccharo/ & meza libra oncia di zenze-
uero/ & vn pocho di zafrano co͂ acqua ro-
sata/ & fatte le menestre mettigli so͂pra
de le spetie dolci.

Ranioli in tempo d'carne

Er farne dece menestre/ Togli meza libra
di caso vecchio/ & vn pocho daltro caso grasso
& vna libra di uentresca di porcho grassa/
ó vero vna Tettha di vitella/ & cocila al-
lesso tanto ch̃ sia ben disfatta/ Dapoi bat-
tila bene & togli de bone herbe ben bat-
tute/ & pepe/ Garofoli/ & zenzeuero/ &
giongendoui il petto dun cappone pesto se
rebe bono migliari/ Et tutte queste cose di-
stemperale i seme/ Dapoi fagli la pasta ben
sottile/ & liga questa materia nela pasta
como vole essere/ Et questi ranioli non sia
no͂ maiori duna meza castagna/ & poni-
li accoce͂ in brodo di cappone ó di carne
bona/ facto giallo di zafrano quando bo-
lle/ Et lassali bolli͂ per spatio de doi pa-
ter nostri/ Dapoi fanne menestre/ & met-
tili di sopra caso gratto & spetie dolci me-
scolate insieme/ Et simili raffioli si posson
fare di petto di fasani & starne & altre
uolatile.

Maccaroni Siciliani.

Iglia de la farina bellissima/ & in pastala co͂
bianco douo & co͂ acqua rosa/ overo con